

## Zadania macierzyństwa

Jak winna zachować się matka w czasie macierzyństwa?

Jakie podstawy moralne może dać matka dziecku, jeżeli je sama straciła?

Matka wyrzeka się dzisiaj roli matki przyjaciółki, matki - wychowawczynie, a staje się jedynie matką z nazwiska

A przecież macierzyństwo, to nie tylko najświętszy, ale i najpiękniejszy obowiązek kobiety.

Bóg powierza kobiecie duszę ludzką, powierza jej małego człowieka nie dlatego, by jakoś przeżyć życie, ale by szedł drogą moralnego rozwoju, drogą doskonałości i cnoty.

Od samego początku już matka powinna pamiętać o tem, że kształtując się z niej i w niej życie to człowiek, nad którego duszą Bóg jej powierzył pieczę, i którego jej zmarnować nie wolno.

Wtedy, kiedy to dziecko przez długie miesiące jest ściśle związane z nami, powinniśmy się starać o nastrój pogodny, powinniśmy rozwijać w sobie dobroć, zwalczać wszelkie złe skłonności, by ich nie przekazać dzieciom.

Troska nasza o małego człowieka rozpoczyna się zazwyczaj z chwilą urodzenia, a właściwie powinna ona istnieć w nas od chwili poczęcia. Przez te dziewięć miesięcy bowiem dziecko jest tak ściśle związane z matką, że ta łączność musi zaważyć na całym jego życiu późniejszym.

Kobiety przeważnie zapominają, że ciąża jest to stan zupełnie naturalny, stan radosnego tworzenia, słoneczny okres lata w życiu kobiety. Większość kobiet uważa ciążę, zupełnie zresztą błędnie, za stan chorobliwy, wystrzega się każdej pracy, każdego szybszego ruchu, poddaje się wszystkim swoim kaprysom i kaprysom tworzącej się w nas drugiej woli i nie wiedząc o tem gotuje zarówno sobie, jak i poczynającej się w niej istocie ciężką dołę.

W czasie ciąży należy pamiętać o tem, że lato płodne, obfite w plon zawsze wre pracą, ruchem, zadowoleniem. Życie wszechświata sprzęga się tak ściśle z życiem człowieka, jak życie matki z życiem dziecka.

Lato słoneczne, pracowite — plon obfity.

Lato chmurne, deszczowe — plon na wpół zgniły.

Matka, w okresie macierzyństwa ponura, zgorzkniała, to dziecko uparte, kapryśne, krnąbrne, złe, rosnące w człowieka przykrego sobie i drugim.

Powiecie: nie zawsze warunki życia pozwalają nam na radość, czasem jest to dziecko tak niepożądanem, takim ciężarem dla skromnego budżetu rodziny, że się go przyjmuje, jak tego nieproszonego gościa, który powinien być zadowolony, że się go wogóle nie wyrzuci za drzwi.

Ale ten gość nieproszony, to przyszły świadek naszej życiowej wartości, to dokument dla spełnionych lub zaniedbanych obowiązków, to nasz paszport do Boga.

A wreszcie powinniśmy się starać w owym czasie o nastrój pogodny i we własnym, dobrze zrozumianym interesie.

Dziecko zdrowe, wesole, spokojne, to spokojne noce i dnie, dziecko rozmazane, chore, kapryśne, to w

przyszłości całe szeregi nocy męczeńskich, dni, w których plecy i ramiona odmawiają posłuszeństwa, a uszy najchętniej zatknęłyby się bawełną.

Chore?

Złe?

Nie! Ono tylko odziedziczyło nasz nastrój, płacze, bo myśmy płakały, jest niezadowolone z życia, bo my byłyśmy niezadowolone z niego.

Każda matka odczuwa chwilami, że oprócz własnej, istnieje w niej w czasie ciąży cudza wola. Wola już odrębna, zaznaczająca się nieraz bardzo ciekawie i silnie. Nie poświęcili jej jeszcze należytej uwagi lekarze, może dlatego, że kobiety mało na ogół zwracają uwagi na przejawy macierzyństwa, wstrzymują się od wywnętrzania w tym kierunku albo przesadzają objawy, dość, że życie człowieka w łonie matki nie zostało jeszcze zbadane należycie.

A jednak każda z nas matek, mogłaby wiele w tym względzie dostarczyć szczegółów.

Druga wola jest n. p. często silniejsza od naszej, lub wchodzi z nią w sprzeczność. Matka znużona, senna zamyka powieki, zmęczona jest, usnęłaby jak kamień a dziecko przeciąga się i spać nie daje.

Oto dwie wole, dwa odrębne dążenia, pierwsze nieporozumienie właściciela lokalu z lokatorem.

Następnie znane wszystkim kobietom towarzyszące zazwyczaj pierwszemu okresowi ciąży, nagle pragnienia z dziedziny smaku, nieraz zupełnie różne od naszych upodobań, czasem wprost dla nas wstrętne.

Czy to nie dziwne, że uczucie smaku pierwsze rodzi się w płodzie, a w starcu ostatnie zamiera? Czem jest to uczucie smaku, owo dziwne, chwytające wprost za gardło wyobrażenie jakiejś potrawy, to namiętne łaknienie jej, to przypomnienie tak nieraz silne, że nie otrzymawszy upragnionego specjału, jedna wola wchodzi tak dalece w konflikt z drugą, że następuje wyprowadzenie się małego lokatora od niegościny gospodyni.

Umierający człowiek nieraz przed śmiercią pożąda równie namiętnie jakiegoś pokarmu. Zaobserwowałam to w szpitalu; chory, nasyciwszy się chociażby tylko zapachem, chociażby tylko wbiciem zębów w ową upragnioną bułkę lub owoc, odchodził w bezkres zaspokojony.

Czy nie jest odpowiednikiem tego łaknienia umierających, nie wszystkich, łaknienie płodów, równie nie wszystkich? Są śmierci, w których pragnienie pokarmu żadnej nie odgrywa roli, są ciążę, w których łaknienie wogóle nie ma miejsca, i są takie, że, jak niektórzy twierdzą, stają się przyczyną przedwczesnego porodu.

Czy właśnie ta od poczęcia zaznaczająca się odrębność woli nie jest wskaźnikiem, że dziecko żyje w nas z chwilą poczęcia już swoim własnym życiem?

Czyż nie powinno być ostrzeżeniem, że czas ciąży jest nie tylko czasem fizycznego rozwoju malutkiej istotki ale, w tym czasie można już oddziaływać na duchowy stan tworzącej się z nas i w nas istoty?



Czy ta odrębność woli nie podkreśla również, że zabicie płodu w łonie matki jest taką samą zbrodnią, jak zabicie człowieka wogóle, a jednak tych zbrodni popełnia się nieprzeliczoną ilość.

Daremnie występuje przeciw nim Kościół... dzisiejsze matki myślą, że zabijając płód, zabijają istotę nieżyjącą, a tymczasem ta odrębność woli w płodzie ostrzega, że jest to już **człowiek!**

Nasza duchowa pogoda, nasz czysty sposób myślenia a przede wszystkim nasza opanowana wola, to fundament charakteru naszych dzieci.

I przeciwnie: uleganie kaprysom, roznamietnianie się lekturą nieodpowiednią, wybuchy złego humoru, lzy, to niedola naszych przyszłych dzieci i nas samych.

„Człowiek, sam sobie służy za kata, sam sobie spleta koło i sam się w nie wplata.”

A ileż razy, my, matki narzekamy później na niewdzięczność dzieci, ile razy rozpaczamy nad wykołajonym osobnikiem, a nie przyjdzie nam na myśl, że może same jesteśmy do pewnego stopnia winowajczyniami, że może nasze nieodpowiednie zachowanie się w czasie ciąży, nasze błędne wychowanie później, złożyło zarodki słabej woli w duszy małego człowieka.

Dlatego to macierzyństwo i okres ciąży od pierwszej chwili, gdy stajemy się współpracowniczkami w olbrzymim, niezbadanym, niepojętym dziele tworzenia, powinien skupić w nas całą siłę woli, wszystko najlepsze w nas powołać do życia, wszystko złe stłumić, by dzieci nasze czerpały z nas dobro, energię, pogodę i radość życia, byśmy nie miały kiedyś na sumieniu ich życiowego załamania się. Byśmy były do-

bremi matkami, nie tylko od chwili, gdy dziecko wymaga naszej opieki nad jego zdrowiem i rozwojem fizycznym, ale i wtedy, gdy łączy je jeszcze z nami mistyczny węzeł życia w ząbku, gdy jest w nas i z nas powstaje.

Na czym bowiem polega rozwój świata? Właściwy postęp ludzkości? — By ci, co po nas przyjdą, byli od nas doskonalszymi.

Bóg nas stworzył na obraz i podobieństwo swoje, powinniśmy więc dążyć do tego, by ludzkość to podobieństwo rzeczywiście osiągnęła.

W prawdzie dziś większość ludzi, niby to kulturalnych, wierzy w swoje pochodzenie od małpy i może dlatego tylu osobników ze świata zwierzęcego błaka się dziś między nami, ci jednak, którzy wierzą, że pochodzą od Boga, źródła wszelkiego dobra i piękna, niechże się starają, by nie zapełniali świata tworam z rodzaju małp i amfibi, szakali lub lampartów, ale pełnowartościowymi ludźmi.

Nie jest bowiem naukowo pewne, że człowiek miał małpę za przodka, ale droga powrotna od człowieka do małpy od małpy do idioty, rysuje się aż nadto wyraźnie dla społeczeństwa, które dzisiaj już, z powodu chorób płciowych i nadużyć alkoholu, liczy u dzieci w wieku przedszkolnym przeszło 100.000 głucho-niemych, 75.000 ociemniałych, około 110.000 upośledzonych umysłowo, a od idioty toć przecie już krok tylko do człowieka leśnego, do tego typu pierwotnego, jak usiłuje dowieść wiedza.

Oprzytomnijmy więc i brońmy naszego społeczeństwa, byśmy własnowolnie nie ztratili tej skry Bożej, która z Boga jest.

## Św. Anna

O życiu św. Anny mamy bardzo skąpe wiadomości, które czerpiemy z podania.

Święta Anna z domu Aarona i św. Joachim z domu Dawidowego, byli rodzicami Najśw. Marii Panny. Początkowo mieszkali w Seforys, a później w Jerozolimie. Gdy lat 20 byli bezdzietni, św. Anna ślubowała, że skoro Bóg zdejmie z niej tą hańbę i da jej dziecię, ofiaruje je na służbę Bożą. Niedługo potem licząc lat 36 została Matką Najśw. Marii Panny, która przyszła na świat wolna od grzechu pierworodnego, czyli niepokalanie poczęta (święto Niepokalanego Poczęcia — 8 września). Stosownie do ślubu uczynionego św. Anna oddała dziecię Marię, gdy miało lat 3, do świątyni jerozolimskiej (święto 21 listopada). Tam, w rodzaju klasztoru, pod okiem kapłanów, grono niewiast i dziewic zaprawiało się w życiu pobożnym, a zarazem spełniało obsługi potrzebne do utrzymania porządku w świątyni. Krótko potem umarł podobno św. Joachim, podczas gdy święta Anna doczekała się sędziwego wieku lat 79. Św. Anna jest patronką matek (św. 26 lipca); na obrazach przedstawiają ją zwykle uczącą dziecię Marię albo z Dzieciątkiem Jezus na łonie, a przy nim Najśw. Marią Panną.

## Dobra rada wiele warta

Jak tu zaradzić, żeby sprzeczki i obrazy boskiej w domach nie było?! Czasem łagodna odpowiedź uśmierza gniew i powstrzymuje gderanie, ale najlepiej jest zaprzestać rozmowy, gdy jedno z małżonków widzi, że drugie jest rozdrażnione. Milczenie jest wtedy naprawdę złotem, ale nie ma to być zacięte milczenie kobiety upartej, która dręczy wszystkich domowników, dlatego, że nie mogła na swoim postawić.

Prawdziwie dobra kobieta, która szczerze kocha męża, zawsze sobie w sercu potrafi wytłumaczyć przyczynę jego złego humoru, i szukać będzie sposobności, by, nim słońce zajdzie, rękę wyciągnąć do zgody.

Pewna kobiecina, której niecierpliwość męża dała się bardzo we znaki, poszła się raz uzalić do znajomego aptekarza. Mądry starsuszek dał jej lekarstwo w pięknie opakowanej flasce, i upomniął, żeby jak tylko mąż gderać i wymyślać zaczął, wodę tę do ust wzięła i przez cały czas ją trzymała. Kobiecina parę razy z powodzeniem użyła tego środka, i, będąc znowu w mieście dziękować zaczęła aptekarzowi i dopytywać, z czego się to lekarstwo robi. Dowiedziała się wtedy, że nic w niem nie było, prócz „czystej” ale ... wody, i że nie lekarstwo ale milczenie pomogło.

## Nieco o pielęgnowaniu zębów

Kto chce zachować zdrowie, musi baczną uwagę zwracać na czystość jamy ustnej i pielęgnowanie zębów. Do naszych ust dostają się z zewnątrz z pokarmami bardzo liczne grzybki (bakterie), które w cieple i wilgoci jamy ustnej rozwijają się obficie i mogą dostać się do jelit i do płuc i wywołać tam różne choroby.

Żeby nasze psują się szybko, gdy pomiędzy nimi pozostają resztki potraw i gniją w ustach. Dlatego należy dbać stale o czystość jamy ustnej i zębów. Trzeba usta płókać po każdym jedzeniu, a miękką szczoteczką i proszkiem złożonym z kredy i mięty, czyścić zęby rano i wieczór — choćby nam się najbardziej spać chciało. To wieczorne czyszczenie zębów jest szczególnie ważne, bo we dnie jeszcze jako tako język omiata i czyści jamę ustną, ale w nocy gnijące resztki potraw i bakterie pracują bez przeszkody nad zniszczeniem zębów.



Bardzo szkodliwe dla zębów jest gryzienie twarde przedmiotów n. p. orzechów i cukierków, oraz nagłe oziębianie zębów, jeśli ktoś zaraz po użyciu gorących potraw pije zimną wodę lub piwo. Wskutek nagłej zmiany ciepłoty pęka wtedy szkliwo na zębach, powstają drobne szczeliny, do tych szczelin dostają się gnijące resztki potraw, robi się coraz głębsza szczelina, która wreszcie sięga aż do nerwu, znajdującego się w zębie — a wtedy ból szalony odbiera człowieka sen i ochotę do pracy. Wreszcie ząb całkiem próchnieje, kruszy się, i trzeba go wyrwać.

Drobne uszkodzenia zębów można w porę zapłombować, przez co nadpsuty ząb jeszcze na długi czas pozostaje zdolny do użytku.

Utrzymanie zdrowych zębów, a więc i pielęgnowanie ich ma ważne znaczenie dla trawienia, bo trzeba pamiętać, że tylko drobno roztarte i dobrze ze śliną zmieszane pokarmy możemy należycie strawić. Większe, niepogryzione kęsy przechodzą niestrawione przez żołądek i jelita, sprawiają gnicenie, a nie dają pożytku.

Stąd to i dzieci, u których zęby zaniedbano, wyglądają blade, mizernie i miewają dolegliwości żołądkowe, których sobie matka często wytłómaczyć nie umie.

Ska.

## **Pomidory**

Za przykładem Włochów i Francuzów, wprowadźmy pomidory, jako codzienną nieomal przyprawę, do naszej kuchni, a ponieważ, niestety, sezon trwania świeżych jest u nas krótki, (w najlepszym razie od końca lipca do początku października), a zagraniczne pomidory, przywożone już w maju z Włoch, są dosyć

drogie i conajwyżej na świeże sałatki służyć mogą, — powinniśmy specjalnie obficie nasze spiżarnie w konserwy pomidorowe zaopatrzyć.

Spór między lekarzami niemieckimi, którzy uważają pomidory za szkodliwe dla artretyków, i francuskimi, którzy wręcz przeciwnie im przypisują własności, chyba najlepiej rozstrzygają przykłady: Włosi, Rumuni, mieszkańcy południowej Rosji i Ukrainy, spożywający niesłychane ilości pomidorów, są żywi, ruchliwi i nie robią wrażenia ludzi, chorujących na „złą przemianę materii“, a Niemcy północni, wierzący prawdopodobnie święcie w swoich medyków: ociężali, otyli, zdają się być często dotykani rozmaitemi „podagrami“. W krajach południowych, gdzie pomidory są w codziennym użyciu u społeczeństwa, kwaszą je w beczkach, jak ogórki, kapustę, lub buraki. Nie jest to wykwintny sposób ich przechowania, lecz daje zupełnie dobre rezultaty. Trzeba jednak używać ich w olbrzymich ilościach, aby ten sposób się opłacał, gdyż raz otwarta beczka psuje się, gorzknieje, pleśnieje. To też znamy kilka doskonałych sposobów konserwowania pomidorów w mniejszych ilościach. Żeby się konserwy z pomidorów dobrze udały, musimy na nie mieć materiał pierwszorzędny, — owoce zdrowe, zupełnie dojrzałe i to dojrzałe na krzaku, a nie zerwane, gdy są zielone i potem w inspekcji, lub szklarni, poddane działaniu słońca. Takie pomidory, nie mające ani aromatu, ani słodczy, dają blade, łatwo gorzkniejące marmelady, mało wydajne w użyciu.

Rozpowszechniony, można powiedzieć rozwiętmożniony sposób konserwowania pomidorów w osolonej (aż do zupełnego nasycenia solą) wodzie, u mnie zawsze dawał najgorsze rezultaty: wprawdzie pomi-

— 48 —

A krzyk zatrzepotał się przestrzenią i urwał w jęku.

Trafił...

Głuchy łomot walącego się ciała.

Świeca wypadła i zgasła.

I to przerażenie ścinające krew w żyłach:

Morderca...

Uciekać...

A tu nogi, jak nie swoje, jak z galarety, uginają się pod nim bezwolnie.

Uciekać!!

Krzyczy w nim zwierzęce pragnienie życia, życia za wszelką cenę...

A tam na schodach dudnią spieszne kroki jakichś bosych nóg.

Wypadł na werandę i cofnął się, jaskrawe światło jakiejś latarki szukająco pełzało po murze.

Dopał okna, w sąsiednich domach dojrzał zapalające się światła.

Drzwiami...

Ale na progu tych drzwi... leży trup...

Zimny lęk serce schwycił obręczą.

Przejdę...

Chciał minąć, poślizgnął się w czemś lepkim...

A tu już czyjeś ręce silne, jakiegoś postacie... wokrag, rozpaczliwa walka o życie i nagle znowu ten ołowiany smak i usta pełne krwi...

— 45 —

A człowiek myślał: gdybyż tak jeden z tych złotodajnych wazoników spadł...

Nie spadał żaden, kot rozkładał się pomiędzy nimi, ale tak zgrabnie, że nigdy nawet nie potrafił żadnego.

Jednego dnia Kazik, włócząc się jak zwykle bez celu, zobaczył, że zajechały wozy meblowe; inżynier z dołu wyprowadzał się.

Mieszkanie opustoszało.

Teraz albo nigdy.

Maryjka — szepnęło mu wspomnienie, przypominały mu się lekkie, wilgotne oczy dziewczynki i usta jak poziomki świeże.

Ech...

Odszedł, ale coś ciągnęło go z nieodpartą siłą i wieczór wrócił z wytrychami w kieszeni, z parą gumowych rękawiczek, latarką elektryczną, broni nie miał, nie nosił jej na swoje wyprawy, nie miał przecie zamiaru mordować.

W oknach na piętrze płonęło światło, po firance przesunął się wyolbrzymiony cień starszki, a potem sylwetka kota.

Kazik poszedł do szynkowni na rogu, a gdy wrócił po jakimś czasie, okna już były ciemne, wypita wódka dodawała mu odwagi, wyobrażenia rysowała kuszący obraz złota, ukrytego w głębi wazoników. Na dole też wszystkie okna były ciemne, stróż poszedł zapewne, jak co



dory, do włosny nieomal, zachowywały kształt i kolor — zawsze jednak kosztem zupełnej utraty smaku i aromatu.

Jedna z moich czytelniczek poradziła przykładac solone pomidory natką pietruszki, — pomidory były również pozbawione właściwego im smaku i aromatu, miały zaś charakterystyczny zapach pietruszki i jeszcze w dodatku jakąś przykrą cierpkość.

Podaję tu jeden sposób konserwowania pomidorów:

Bardzo dojrzałe, lecz niezepsute pomidory, starannie przetrzeć, usuwając ostrym nożykiem każdą, najmniejszą chociażby, plamkę, udusić w rondlu bez wody, przetrzeć przez włosiane sito, dusić powtórnie, aż masa stanie się gęsta, jak zawieszisty sos. Dodać, nie gotując już, na każde dwa kilo marmelady pastylkę benzoesu, rozpuszczoną w łyżce gotowanej wody, wystudzić.

To jest zasadnicze przygotowanie pomidorowej marmelady, — dalej można ją zlać do czystych, suchych butelek, zakorkować, odrutować, lub zawiązać mocnym szpagatem, wstawić w kociołek z zimną wodą, przełożyć sianem, zagotować na wolnym ogniu dwadzieścia minut, — dać wystygnąć w wodzie. Lub też tak wystudzoną masę składać w nieduże kompotjerki i zalewać po wierzchu pechem, jak kompoty. Oba te sposoby dają wyborne rezultaty. Można też oczywiście pomidory sterylizować w konserwatorach w Wecku, — wobec tego, jednak, że wszelkie słoje są dosyć i kosztowne, a pomidory w butelkach doskonale do wiosny trwają, lepiej używać do nich takich butelek. Dalsze sposoby konserwowania pomidorów podam w następnym numerze.

— 46 —

dnia, do swojej narzeczonej, można było działać. Ulica, pogrążona w słabym świetle latarni, płonącej na odległym rogu, cicha była i pusta.

Przeskoczył ogrodzenie, przysiadł w ciemnej zieleni bzów.

To już ostatni raz, obiecywał sobie w duchu, jak się uda, a łup odpowie oczekiwaniom, to kupi sobie auto, ożeni się z Maryją, zacznie żyć uczciwie. Rozmyślania przerwał odgłos kroków, zbliżały się, przeszły obok, przebrzmiały i znowu cisza.

Czas już.

Zdjął buty, spojrzał uważnie po oknach sawielkiego trudu wydrapał się na werandę, zamiek na chwilę stawiał opór, ale angielski wytrych zwyciężył, drzwi saloniku rozwarły się bez szelestu. Jasny błysk latarki, światło padło jaskrawą smugą na staroświeckie meble saloniku.

Przyćmił światło, ukrywając latarkę za połą surduta, do okna podszedł, wziął wazonik w rękę, przechylił go nad dywanem, wysypała się ziemia i nic więcej.

Naprawdę... nic więcej!

Ręce mu drżały, chwycił drugi... nic!

Trzeci...

Czyżby stara panna znalazła już inną skrytkę dla swoich skarbów? A on... głupiec...

## Gotrawy na piątek

1. Farsz z ryżu. 10 deka ryżu ugotować w wodzie, dodając łyżkę masła; aby był sypki, mieszać z paru jajami gotowanymi na twardo i usiekanymi i garstką usiekanego świeżego lub suszonego koperku, osolić, popieprzyć, wystudzić przed użyciem.

2. Pierożki ze słodką kapustą. Ciasto przyrządzić jak na pierożki grzybowe, a farsz w sposób następujący: Sporą głowę białej lub włoskiej kapusty ugotować na miękko w osolonej wodzie, odcedzić na przetaku, dać ostygnąć. Usiekać kapustę jak najdrobniej, rozpuścić parę łyżek dobrego masła, usiekać ze 3 jaja na twardo gotowane, mieszać to z kapustą, posolić do smaku, popieprzyć białym pieprzem. Nadziewać pierożki i postępować dalej jak z grzybowymi. Te pierożki można też, ze szczerem postem, przyrządzić na amerykańskim, orzechowym oleju.

3. Śledzie zapiekane z kartoflami. Ugotować kilo kartofli w łupinach, oczyścić dopóki gorące i pokrajać w cienkie plastry. Trzy śledzie dobrze wymoczone oczyścić ze skór i ości, pokrajać w paski. Duże dwie cebule pokrajać w plastry i lekko podsmażyć na maśle. Nelsonkę lub formę ogniotrwałą wysmarować masłem, kłaść rzędami kartofle, śledzie i cebulę, zalać rzadką śmietaną, tak aby objęło, wstawić do pieca na 20 minut. Podaje się w tem samym naczyniu.

— 47 —

Wypadła z wazonika amarylka o jędrnych liściach, wysypała się ziemia i w świetle latarki błysnęło złoto, było starannie zawinięte w ruloniki papierowe, jeden przegnił i złoto wysypało się wraz z ziemią...

A!

Zgarniał je chciwemi, zachłannemi rękami...

Serce mu biło, przykry ołowiany smak wypełnił usta, pochwycił następny wazonik, w tej chwili coś przeleciało mu między nogami, bezwiednie wypuścił wazonik, a ten rozbił się z brzękiem...

Kot!

Przekląty kot...

Równocześnie gdzieś, w głębi domu, zadźwięczał ostry, nagły, dźwięk dzwonka.

Uciekać...

Ale strach, dopiero co przeżyty, tak go ubezwładnił, że tkwił na miejscu.

Drzwi się otwarły, błysnęła w nich świeca wysoko wzniesiona i pełen przerażenia głos wołał:

— Jest tam kto...

Rzucił jej w oczy oślepiający błysk latarki, dojrzał jej starczą, zmienioną lękiem, twarz, siwe pasma włosów, dojrzał usta rozwierające się do krzyku, porwał ze stołu ciężki, mosiężny świecznik i całą siłą swego młodego ramienia rzucił go w starą.